

# Prosciutto Crudo Soranzo

## Gran Riserva Delicato Fumé

### Scheda tecnica

DENOMINAZIONE:	Prosciutto Crudo Soranzo "Gran Riserva Delicato Fumé"
STABILIMENTO DI PRODUZIONE:	vedi etichetta aggiuntiva
PRODOTTO:	coscia di suino disossata e c/osso
STAGIONATURA:	minimo 17 mesi
INGREDIENTI:	le migliori cosce suine italiane idonee per la selezione "Fumé" Gran Riserva e un minimo apporto di sale marino
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</b>	
ASPETTO / COLORE:	rosso rosa con grasso bianco
PROFUMO:	delicato, leggermente affumicato grazie ad una leggera affumicatura al naturale con legno certificato che ne determina un sapore unico
GUSTO:	dolce
CONSISTENZA:	sodo, morbido al taglio
<b>CARATTERISTICHE FISICHE</b>	
PESO MEDIO:	(c/osso) kg 9,5 / 11 (disossato) kg 7,5 / 8,5
FORMA:	triangolare conica
<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (per 100g di prodotto)</b>	
ENERGIA:	kJ 985 / kcal 235
GRASSI:	13,08 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI:	4,84 g
CARBOIDRATI:	0,10 g
DI CUI ZUCCHERI :	0,00 g
PROTEINE:	27,80 g
SALE:	2,40 g
<b>CONFEZIONAMENTO</b>	
UNITÀ DI MISURA:	kilogrammo
CONFEZIONAMENTO:	sottovuoto
IMBALLAGGIO:	cartone ondulato tipo americano contenente 2 pezzi cadauno
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE</b>	
	e/osso a temperatura da 15° a 18° C disossato a temperatura da 2° a 8° C
<b>ALLERGENI</b>	
	carica mesofila totale, coliformi totali escherichia coli, salmonella. Assenza di allergeni